

优质羧甲基淀粉钠 改性淀粉

产品名称	优质羧甲基淀粉钠 改性淀粉
公司名称	上海鑫彭淀粉糖有限公司
价格	16.00/公斤
规格参数	主要有效成分:改性淀粉 级别:食品级 品牌:鑫彭
公司地址	上海市松江区泖港镇五库大街56号
联系电话	13917247466

产品详情

主要有效成分	改性淀粉	级别	食品级
品牌	鑫彭	有效物质含量	100 (%)
产品规格	25KG/袋	执行标准	国标
主要用途	食品		

长期供应优质羧甲基淀粉钠。

羧甲基淀粉钠（简称cms）是由淀粉羧甲基化而成的淀粉醚化衍生物。它在常温下即可水溶，形成无色透明的粘稠液体、具有乳化分散性、固体分散性、不腐败、无毒害，是一种流动性渗透性、增稠、增粘、保水、疏油效果均佳的新型食品助剂，可单独使用或与其它增稠剂拼混使用，广泛用于果茶、果酱、罐头调味品、酸奶、冰淇淋、奶油、面包、糕点、挂面、方便面等食品的加工中，同时也可以用作牙膏、印染、烟草、医药等行业助剂，起到增稠、稳定、乳化、保水、粘合、改性等作用，可显著提高食品质量、口感及风味，安全、无毒、无副作用，是新一代的食品助剂，被称为“工业味精”。我公司生产的羧甲基淀粉钠，系按新工艺制取而成，由于工艺设计先进，原料选用严格，因此所制成产品中，淀粉葡萄糖单元被均匀羧甲基化，性能稳定、质量可靠，其耐温、耐酸、耐降解效果均有显著提高，其性能、使用方式均优于其同类产品羧甲基纤维素钠（cmc），价格大幅度降低。